

S'inicia la construcció d'un centre tecnològic d'aliments a Angola



11.12.2012 **Projectes** - La Universitat Autònoma de Barcelona, a través del Centre Especial de Recerca - Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA), i amb el suport del Parc de Recerca UAB, ha impulsat la creació d'un centre tecnològic d'aliments a la localitat de Huambo, situada a l'interior de la República d'Angola. Empreses com Gallina Blanca Star, Llet Pascual, Air Liquide i Tetrapak col·laboren en aquest projecte.

El nou centre tecnològic porta per nom CEPTA, sigles de Centro de Ensino e Pesquisa em Tecnologia Alimentar (Centre d'Ensenyament i Investigació en Tecnologia dels Aliments) i ocupa una superfície de 800 metres quadrats.

En les seves instal·lacions es duran a terme projectes de recerca i desenvolupament relacionats amb la seguretat alimentària, el processat, la composició i la nutrició dels aliments. Es tracta d'aprofitar el coneixement a nivell artesanal dels productes locals com la mandioca, llet o cereals aportant avenços tecnològics. Un dels objectius principals del centre és promoure la transferència de tecnologia a empreses privades i institucions públiques del país amb l'objectiu de traslladar els resultats de la recerca a la societat anglesa i millorar així els seus productes i processos agrícoles. A més el centre de tecnologia dels aliments inclourà un viver d'empreses agroalimentàries, on s'oferirà formació a joves qualificats per millorar els seus coneixements tècnics i fomentar la seva vocació empresarial.

El centre disposa d'un laboratori de microbiologia i química dels aliments i amb una planta pilot que inclou una zona de pasteurització i homogeneïtzació, una àrea d'elaboració de formatges i llets fermentades, cambres de maduració, refrigeració i congelació, una zona d'esterilització per autoclau per a vegetals, una sala d'envasament i processament UHT, una zona d'elaboració de productes carnis i una zona de llets vegetals. Per dotar d'infraestructures al centre, s'ha comptat amb la col·laboració de les empreses Gallina Blanca Star, tetrapack i Air Liquide.

L'origen d'aquest centre tecnològic d'aliments es remunta a un projecte de cooperació interuniversitària entre el Centre Especial de Recerca - Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) de la UAB i la Universitat José Eduardo dos Santos d'Angola. En l'actualitat, aquest projecte s'ha estès a la resta de la UAB i també s'ha involucrat la Facultat de Medicina.

El projecte ha comptat amb un finançament de 1,5 milions d'euros a través dels fons de l'Agència Espanyola per a la Cooperació Internacional i el Desenvolupament (AECID). També ha comptat amb l'aportació de diferents institucions angleses, així com d'una subvenció extraordinària de la Fundació Autònoma Solidària (FAS).